

0280



PATENT

IN THE U.S. PATENT AND TRADEMARK OFFICE

Applicant: Gerardus L.M. TEEUWEN Confirmation No. 9297  
Appl. No.: 10/026,691 Group: Unassigned  
Filed: December 27, 2001 Examiner: Unassigned  
For: SHAPED EDIBLE PRODUCT, AND ALSO METHOD  
FOR PREPARING A FOOD PRODUCT

L E T T E R

Assistant Commissioner for Patents  
Washington, DC 20231

Date: May 9, 2002

Sir:

Under the provisions of 35 U.S.C. § 119 and 37 C.F.R. § 1.55(a), the applicant(s) hereby claim(s) the right of priority based on the following application(s):

<u>Country</u>	<u>Application No.</u>	<u>Filed</u>
NETHERLANDS	1016993	DECEMBER 27, 2000

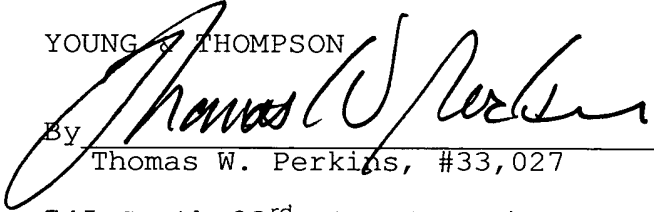
A certified copy of the above-noted application is attached hereto.

If necessary, the Commissioner is hereby authorized in this, concurrent, and future replies, to charge payment or credit any overpayment to Deposit Account No. 25-0120 for any additional fee required under 37 C.F.R. §§ 1.16 or 1.17; particularly, extension of time fees.

Respectfully submitted,

YOUNG & THOMPSON

By

  
Thomas W. Perkins, #33,027

Ref. BO 44159 ACW

745 South 23<sup>rd</sup> Street, Suite 200  
Arlington, Virginia 22202  
(703) 521-2297

Attachment



KONINKRIJK DER



NEDERLANDEN

#16

Bureau voor de Industriële Eigendom



Hierbij wordt verklaard, dat in Nederland op 27 december 2000 onder nummer 1016993,  
ten name van:

**Gerardus Leonardus Mathieu TEEUWEN**

te Roermond

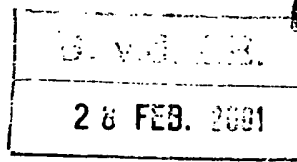
een aanvraag om octrooi werd ingediend voor:

"Gevormd eetbaar product, alsmede werkwijze voor het bereiden van een voedselproduct",  
en dat de hieraan gehechte stukken overeenstemmen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

Rijswijk, 4 januari 2002

De Directeur van het Bureau voor de Industriële Eigendom,  
voor deze,

drs. N.A. Oudhof



10 18993

Uittreksel

5 Een gevormd eetbaar product, bijvoorbeeld een drager of houder uit aardappel of rijst, dat is bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling uit bijvoorbeeld vlees, vis, groente en dergelijke, is uitwendig bekleed met een eiproduct of een vetproduct. Tevens kan het uitwendig oppervlak een bekleding uit paneermeel omvatten. Een dergelijk gevormd product is niet alleen geschikt voor gebruik in een fastfoodrestaurant of snackbar, maar ook voor privé-gebruik. Het is voldoende om het gevormde product te frituren en vervolgens te vullen met een garnering.

Gevormd eetbaar product, alsmede werkwijze voor het bereiden van een voedselproduct

De uitvinding heeft betrekking op het gebied van relatief gemakkelijk te bereiden  
5 voedsel producten, welke ook wel aangeduid werden met de termen "gemaksvoedsel"  
of "convenience food". Zulke voedselproducten kunnen vooral in relatief grote  
aantallen fabrieksmatig worden voorbereid zodanig dat zij geschikt zijn voor opslag  
gedurende beperkte tijd. Direct vóór consumptie kunnen de producten dan definitief  
10 toebereid worden, meestal door verhitting en/of het toevoegen van garnering. Het gaat  
daarbij om een gevormd product, zoals een drager of houder, uit aardappel of rijst, en  
bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling, zoals vlees, vis,  
groente en dergelijke.

Doel van de uitvinding is voor een dergelijk gemaksvoedsel een halfproduct te  
vervaardigen, dat een voorstadium vertegenwoordigt van het uiteindelijk te bereiden  
15 voedselproduct en dat direct gereed gemaakt kan worden voor consumptie. Dat doel  
wordt bereikt doordat het uitwendig oppervlak van het gevormde product is bekleed  
met een eiproduct of een vetproduct.

Een dergelijk gevormd product is niet alleen geschikt voor gebruik in  
fastfoodrestaurant of snackbar, maar ook voor privé-gebruik. Het is voldoende om het  
20 gevormde product te frituren en vervolgens te vullen met een garnering.

Het inwendige van het gevormde product kan hetzelfde materiaal bevatten als de  
buitenste laag, zoals aardappel of rijst, maar ook een ander materiaal, zoals groente en  
kruiden.

Bij voorkeur heeft het gevormde product een bodem met een opstaande  
25 omtreksrand.

De uitvinding betreft tevens een werkwijze voor het bereiden voor een  
voedselproduct, omvattende stappen van:

- het verschaffen van een gevormd product, zoals een drager of houder, uit aardappel  
of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling, zoals  
30 vlees, vis, groente en dergelijke;
- het bekleden van het gevormde product met ei en/of vet;
- het bekleden van het gevormde product met paneermeel;
- het verhitten van het gevormde product.

Vervolgens zal de uitvinding nader worden toegelicht aan de hand van een in de figuur weergegeven uitvoeringsvoorbeeld. De figuur toont een voedselproduct 1, dat bestaat uit het gevormde product 2 volgens de uitvinding, alsmede een vulling 3 uit bijvoorbeeld vlees, vis, groente en dergelijke.

- 5        Het gevormde product 2 volgens de uitvinding kan uit rauwe of voorgegaarde aardappel, of uit gekookte, voorgegaarde rijst bestaan. Het uitwendig oppervlak 4 van het gevormde product kan krokant of hard zijn, terwijl het inwendige 5 van het gevormde product zacht is. Dit krokante uitwendige oppervlak 4 wordt verkregen door middel van frituren, maar ook het verhitten van het uitwendige oppervlak door middel van microgolven kan een dergelijke structuur bewerkstelligen.
- 10

Het gevormde product 2 bezit een bodem 6, alsmede een opstaande rand 7 zodanig dat de vulling 3 goed kan worden opgenomen.

- Het aardappelproduct kan worden verkregen door aardappelen te malen, van dit maatsel een pap te maken en vervolgens af te bakken. Als alternatief kan ook een rauw
- 15        aardappelproduct worden toegepast.

Het rijstproduct wordt verkregen door de rijst te koken, vervolgens daarvan een pap te maken die wordt afgebakken.

Het product wordt bij voorkeur in diepgevroren toestand geleverd.

Conclusies

1. Gevormd product (2), zoals een drager of houder uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking (3) of vulling, zoals vlees, vis,  
5 groente en dergelijke, met het kenmerk, dat het uitwendig oppervlak (4) een bekleding van eiprodukt en/of vetprodukt omvat.
2. Product volgens conclusie 1, waarbij het uitwendige oppervlak (4) een bekleding van paneermeel omvat.
- 10 3. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige (5) een gekookt, voorgedaard rijstprodukt omvat.
4. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige  
15 (5) een gekookt, voorgedaard aardappelprodukt omvat.
5. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige (5) groenten en kruiden omvat.
- 20 6. Product volgens een van de voorgaande conclusies, omvattende een bodem (6) met een opstaande omtreksrand (7).
7. Werkwijze voor het bereiden van een voedselprodukt, omvattende de stappen van:  
25
  - het verschaffen van een gevormd product (2), zoals een drager of houder, uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking (3) of vulling, zoals vlees, vis, groente en dergelijke;
  - het bekleden van het gevormde product (2) met ei en/of vet;
  - het bekleden van het gevormde product (2) met paneermeel;
  - 30 - het verhitten van het gevormde product (2).
8. Werkwijze volgens conclusie 8, omvattende het verhitten door onderdompeling in hete olie en/of heet vloeibaar vet.

9. Werkwijze volgens conclusie 8 of 9, omvattende het verhitten door microgolven of hete lucht.
- 5 10. Werkwijze volgens een van de conclusies 8-10, omvattende het aanbrengen van een vulling of bedekking, zoals vlees, vis, groente of een combinatie hiervan.

